

<b>Champagnes</b>	75cl
Piper Heidsieck Brut	90
Moët & Chandon Brut Impérial	120
Veuve Clicquot-Ponsardin Brut 2002	140
Cristal Rosé 2002	320

<b>Vin pétillant</b> <i>semi-sparkling wine</i>	75cl
Espagne Freixenet brut	35

<b>Vins au verre</b> <i>wines by the glass</i>	10cl
---	------

<b>Blancs</b>	
Champagne Brut du mois	17
Sancerre Bailly-Reverdy 2009	9
Petit-Chablis 2009	9
Jean-Paul & Benoît Droin	

<b>Rouge</b>	
Notre sélection du moment	10

<b>Rosé</b>	
Côtes de Provence Château Minuty 2009, Cru classé	10

<b>Demies half bottles</b>	37,5cl
----------------------------	--------

<b>Blancs</b>	
Sancerre Bailly-Reverdy 2008	25
Gewürztraminer 2006, Hans Schaeffer	30
Chablis 1er Cru "Les Vallons" Domaine Droin 2009	35

<b>Rouges</b>	
Sancerre Bailly-Reverdy 2008	25
Château Rollan de By 2006, Médoc	30
Château Bellerose Figeac 2007 Saint-Emilion Grand Cru	30

<b>Eaux mineral water</b>	50cl	75cl
Evian, Badot, Ferrarelle	5	8
Chateldon	5	8

<b>Café, thé coffee &amp; tea</b>	
Café, Espresso	6
Double Espresso	9
Cappuccino	9
Thé ou Infusion "Ronnefeldt"	8

## Carte des Vins *wine list*

### Vins blancs *white wines*

<b>Bourgogne</b>	75cl
Pouilly Fumé Château Beaugard 2007, Joseph Burrier	40
Chablis 1er Cru "Les Vallons" 2008, Domaine Droin	50
Beaune 1er Cru "Bressandes" 2004, Domaine Louis Jadot	60
Chablis Grand Cru "Valmur" 2009, Domaine Droin	70
Meursault "Clos de Tavaux" 2007, François Gaunoux	75
Puligny-Montrachet "Les Levrons" 2007, Vincent Girardin	90

<b>Pays de Loire</b>	
Sancerre Bailly Reverdy, Sauvignon 2009	40
Pouilly-Fumé "Les Clairières" 2009, Domaine Gaudry	45

<b>Alsace</b>	
Riesling, Grand Cru Schlossberg 2006, Claude Dietrich	45
Gewürztraminer, Grand Cru Furstentum 2004, Claude Dietrich	55

<b>Vin du Monde</b>	
Afrique du Sud Meerlust Estate Cab. Sauvignon / Merlot "Stellenbosch" 2004	50
États-Unis Ravenswood Estate Zinfandel "Napa Valley" 2007	60

### Vin rosé *rosé wine*

<b>Provence</b>	
Côtes de Provence Château Minuty 2009, cru classé	40

### Vins rouges *red wines*

<b>Bordeaux</b>	
Château Patache d'Aux 2006, Médoc	40
Château Beau-Site Haut-Vignoble 2000, Saint-Estèphe	45
Château Bellerose Figeac 2007, Saint-Emilion-Grand Cru	45
Les Fiefs de Lagrange 2007, Saint-Julien	50
Château Rollan de By 2004, Médoc	50
Lacoste Borie 2004, Pauillac	55
Baron de Brane 2005, Margaux	60
Clos Canon 2005, Saint-Emilion	70
Château La Tour Carnet 2002, Haut-Médoc, Grand Cru classé	80
Les Forts de Latour 2001, Pauillac	180

<b>Bourgogne</b>	
Savigny-les-Beaune 2008, Les Grands Liards, Domaine P. Javillier	50
Clos des Mouches 2006, François Gaunoux	70
Vosne Romanée 1er Cru Les Suchots 1998, Domaine Ramolissenet	95
Pommard 1er Cru Les Grands Épanots 2000, François Gaunoux	95

<b>Beaujolais</b>	
Brouilly 2007, Georges Duboeuf	35

<b>Pays de Loire</b>	
☐ Saumur-Champigny Domaine des Roches Nueves 2009	30
Chinon "Cuvée Terroir" 2007, Domaine Charles Joguet	35
Sancerre Bailly-Reverdy 2008	40

<b>Vallée du Rhône</b>	
Saint-Joseph les Challeys 2008, Domaine Delas	40
☐ Châteauneuf-du-Pape Château La Nerthe 2005	65

<b>Vins du Monde</b>	
Chili Escudo Rojo 2005, Baron de Rothschild	40
États-Unis Sebastiani Unoaked Chardonnay "California" 2008	40
Nouvelle-Zélande Te Mata Sauvignon blanc 2010	50

☐ Vin issu d'une agriculture en biodynamie

# LE RESTAURANT

**Marriott**  
PARIS  
CHAMPS-ÉLYSÉES

Le Restaurant - Marriott Champs Elysees  
70 avenue des Champs Elysees  
75008 Paris  
+ 33 1 53 93 55 44

## Entrées starters

- Pressé de cuisses de grenouilles et champignons, chips d'ail et pesto de persil 17  
*Frog legs and mushrooms terrine, garlic chips and parsley pesto*
- Oeuf cocotte, truffe d'hiver, mouillettes au jambon de Teruel 14  
*Steamed egg, winter truffle and Spanish ham soldiers*
- Rillettes aux deux saumons, feuilleté sésame 15  
*Smoked and fresh salmon rillette, sesame puff pastry*
- Tartare de thon, chips de wasabi, smoothie de mangue 18  
*Tuna tartar, wasabi chips and mango smoothie*
- Salade tiède de pomme de terre Ratte, anchois marinés façon "boquerones" 14  
*Warm potatoes salad, "boquerones" anchovies*
- Chartreuse d'asperges, mousse de chou-fleur, homard bleu et œufs avruga 21  
*Asparagus and cauliflowers moss, blue lobster and smoked henning eggs*

## Poissons fish

- Sole grillée ou Grenoblaise, riz sauvage et beurre noisette citronné 48  
*Grilled or "grenoblaise" (capers and croitons) sole fish, wild rice, nuts and lemon white butter sauce*
- Risotto aux fruits de mer 28  
*Seafood risotto*
- Tourmedos de lotte au curry et lait de coco, pommes Vitelotta et coriandre fraîche 32  
*Curry and coconut monkfish tourmedos, purple potatoes and fresh dill*
- Dos de Merlu gratiné à la Moutarde de Meaux et au Parmesan, 27  
*étuvée de Sésili frais au safran, beignet de persil*  
*Filet of hake gratinated with mustard and Parmesan cheese, steamed fresh saffrins with saffron, parsley tempura*
- Pavé de saumon d'Écosse grillé, pomme purée, émulsion au basilic, tomate grappe confite 25  
*Grilled Scottish salmon, mashed potatoes, basil sauce, confit tomatoes*

## Viandes meat selection

- Filet de boeuf "Charolais" aux morilles (~250g) pommes fondantes 42  
*Charolais beef tenderloin (250g) with morels mushrooms, melted potatoes*
- Entrecôte de boeuf "Argentine" (~350g), frites et salade ou légumes 34  
*Argentinian steak (350g), served with french fries and salad, or vegetables*
- Cordon bleu "maison" de volaille fermière au Comté jus de veau réduit 24  
*Breaded farmer chicken breast, stuffed with "Comté" cheese, veal jus*
- Selle d'agneau farcie aux épinards et amandes, ratatouille libanaise 26  
*Saddle stuffed with spinach and almond, served with Lebanese ratatouille*

## Classiques classics

- Gratinée Lyonnaise 12  
*Onion soup*
- Assiette de saumon fumé "maison" 17  
*Home-made smoked salmon*
- Foie gras "maison" 19  
*Home-made foie gras*
- Salade caesar au poulet 18  
*Chicken caesar*
- Salade caesar aux gambas 22  
*King prawns caesar*
- Salade Marriott Champs-Élysées 18  
*Salade iceberg, crabe, saumon fumé, asperges et oeuf poché*  
*Iceberg, crab meat, smoked salmon, green asparagus and poached egg*
- Marriott Burger ou Cheeseburger ou Chickenburger 22
- Tartare de boeuf (~180g) frites nature ou au Parmesan, servi avec salade 25  
*Beef tartar (~180g), served with french fries or Parmesan truffle fries and salad*

## Desserts desserts

- Intense café choco 10  
*Chocolate and coffee moka*
- Ile flottante chocolatée 10  
*et sa crème anglaise saveur cacahuète*  
*Floating Island with chocolate, peanuts custard*
- Paris-Brest praliné aux parfums des Antilles 10  
*Praline "Paris-Brest", banana and fresh Victoria pineapple cream*
- Douceur coco passion, 10  
*croquant meringué à la noix de muscade*  
*Coconut and passion moss, nutmeg meringue*
- Salade de fruits frais 10  
*Fresh fruits salad*
- Café gourmand 10

Nous sommes en mesure de vous indiquer la provenance de nos viandes. We can inform you about the origins of our meat selection.  
Prix nets en euros, taxes et service compris. Les chèques bancaires et les chèques restaurant ne sont pas acceptés.  
Net prices in euros, taxes and service included. Bank cheques and restaurant cheques are not accepted.